

Menú Room Service

Desayunos

JUGOS Y FRUTAS

LOS NATURALES (300 ml). ▶ \$71
Naranja, toronja o zanahoria.

PLATO DE FRUTAS (190 g) ▶ \$155
Papaya, melón, piña y sandía.

COPA DE YOGHURT CON FRUTAS ▶ \$109
Yoghurt natural con manzana, ciruela pasa, chía y fresa.

DE ANTOJO

HOT CAKES (3 pzas). ▶ \$155
Servidos con crema batida y frutos rojos.

TOSTADO FRANCÉS (3 pzas). ▶ \$167
Con crema batida y frutos rojos.

CEREALES ▶ \$121
Con plátano o fresas

AVENA ▶ \$104
Con leche de almendras, ciruela pasa y plátano.

PAN DULCE (4 pzas). ▶ \$69

PAN TOSTADO (3 pzas). ▶ \$52

ENCHILADAS & CHILAQUILES

ENCHILADAS MAYA ▶ \$200
De cochinita pibil gratinadas en salsa maya.

ENCHILADAS VEGETARIANAS ▶ \$178
De champiñones en salsa de zanahoria y queso panela.

ENCHILADAS SUIZAS ▶ \$224
Verdes o rojas gratinadas.

LOS CHILAQUILES ▶ \$225
Verdes o rojos, con huevo (1 pza), pechuga asada (100 g) ó costilla de res (100 g).

DE LA GRANJA

LOS HUEVOS AL GUSTO (2 pzas). ▶ \$173
Divorciados, rancheros, a la Mexicana, con jamón, tocino o salchicha.

LOS HUEVOS ROTOS ▶ \$236
Fritos (2 pzas) sobre papas a la francesa con jamón serrano.

AL SARTÉN ▶ \$207
Huevos fritos (2 pzas) con chorizo en salsa verde, gratinados con queso Oaxaca.

EL LIGERO ▶ \$207
Omelette de claras (3 pzas) con espinaca y vegetales al vapor, queso panela asado y jitomate rostizado.

EL DE JAMÓN Y QUESO ▶ \$207
Omelete (2 pzas) servido con papa hash Brown

LIGERO Y SALUDABLE

AVOCADO TOAST ▶ \$173
Con huevo frito (1 pza) y ensalada verde.

TOSTA DE SALMÓN AHUMADO (60 g). ▶ \$207
Con aguacate y ensalada verde.

DESAYUNOS COMPLETOS

DESAYUNO COMPLETOS
Se acompañan de jugo (200 ml), fruta (120 g) y café, té o leche.

DESAYUNO CONTINENTAL ▶ \$242
Pan dulce (3 pzas) o pan tostado (3 pzas).

DESAYUNO AMERICANO ▶ \$339
Huevos revueltos o fritos (2 pzas) con jamón, tocino o salchicha (80 g), pan tostado o blanco (2 pzas)

ALMUERZOS

MACHACA SINALOENSE ▶ \$213
Revueltos a la Mexicana (2 pzas), en salsa roja y aguacate.

DESAYUNO MEXICANO ▶ \$265
Cecina (100 g), chicharrón en salsa verde (60 g), chorizo en salsa Roja (60 g), frijoles refritos, sope, quesadilla y aguacate.

HUEVOS AL ALBAÑIL CON ARRACHERA (100 g). ▶ \$219
Revueltos (2 pzas) en salsa verde con frijoles refritos y chiles toreados.

SANDWICH MONTECRISTO ▶ \$184
De jamón y queso, servido con fruta de temporada.

MOLLETES CAMPEONES (4 pzas) ▶ \$190
De huevo (2 pzas) con chorizo al gratin.

Menú

Room Service

Menú Room Service

COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS Y ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR ▶ \$184

Con el clásico aderezo César y queso parmesano.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

La clásica César con pechuga de pollo (180 g) a la parrilla. ▶ \$216

ENSALADA SAGI CON DURAZNO ASADO ▶ \$219

Mezcla de lechugas con durazno asado, higo y láminas de parmesano. Con aderezo de miel mostaza.

ENSALADA AZÚL ▶ \$203

Mix de lechuga, nuez caramelizada, tocino frito y aderezo de queso azul.

SALMÓN AHUMADO A LA ANTIGUA (100 g). ▶ \$333

CARPACCIO DE PULPO ▶ \$278

Finas láminas de pulpo (100 g) rasurado.

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS (590g) ▶ \$609

Pastas

FRUTOS DEL MAR ▶ \$290

Fetuccini (180 g) preparado con camarones, mejillones, almeja y calamares en salsa pomodoro con albahaca fresca.

FUSILI AL CILANTRO CON POLLO ▶ \$281

Exquisita pasta (180 g) en salsa de cilantro ligeramente picante, con pechuga de pollo asada.

PASTA NAPOLITANA ▶ \$337

Pasta (180 g) en salsa de tomate con carne con queso ricota, gratinada con queso mozzarella y queso parmesano.

BOLOÑESA ▶ \$316

Spaguetti (180 g) en salsa boloñesa gratinado con queso parmesano.

Aves

SUPREMA REYNA ▶ \$329

Pechuga de pollo (180 g) rellena de jamón y queso, envuelta en tocino y servida con salsa de chipotle, puré de papa y vegetales.

PECHUGA ESTILO SONORA ▶ \$267

Milanesa empanizada (180 g) con amaranto, servida con pico de gallo con mango, adobo de chiles con piloncillo y puré de papa.

PECHUGA PARMESANA

Empanizado crujiente, servida con pasta a la putanesca. (180 g). ▶ \$292

Del Mar

SALMÓN REGINA ▶ \$449

Filete de salmón (180 g) en costra de almendra, nuez y arándanos, sobre puré de papa y espinacas en reducción de naranja.

CAMARONES AL AJILLO ▶ \$514

Camarón gigante (200 g) al ajillo, servido con arroz y aguacate.

CORONA DE CAMARONES ▶ \$535

Camarones gigantes (200 g) rellenos de queso, envueltos en tocino, con puré de papa y salsa de Jamaica.

PULPO AL PASTOR ▶ \$391

Pulpo (250g) a la parrilla con piña rostizada y arroz.

Sopas & Cremas

SOPA DE MEDULA ▶ \$174

Nuestra tradicional sopa de medula (236 ml) con flor de calabaza, grano de elote y champiñones.

SOPA DE TORTILLA ▶ \$150

La clásica (236 ml) servida con aguacate y chicharrón.

SOPA DE FIDEOS ▶ \$110

En caldillo de jitomate (236 ml) con verduras.

De la Parrilla

FILETE DE RES JAMAICA ▶ \$420

Especial de la casa, filete (180 g) adobado, servido con rajas y elote, gratinado en salsa de Jamaica.

FILETE MIGNON DALÍ ▶ \$420

Filete (180 g) con puré de zanahoria, papas españolas, espárragos y reducción de vino tinto.

PIERNA DE CERDO DORADA EN MOLE VERDE ▶ \$322

Pierna de cerdo (200 g) sobre mole verde, servida con arroz blanco cremoso con champiñones y frijoles refritos.

TAMPIQUEÑA ▶ \$330

De filete de res (180 g) con frijoles, arroz, enmolada, rajas y guacamole.

ARRACHERA FIGUERAS ▶ \$423

Marinada Premium (250 g) servida con papas a la Francesa, guacamole y chiles toreados.

T-BONE ▶ \$475

Premium (350g) servido con espárragos y papas a la Francesa.

RIB EYE ▶ \$515

Premium (250 g) con papa horno y vegetales.

MOLCAJETE MIXTO ▶ \$501

Con arrachera (250 g), camarones (200 g) y queso asado.

MOLCAJETE DE ARRACHERA ▶ \$547

Arrachera marinada Premium (500 g) vegetales y queso.

Menú Room Service

Sin Cubiertos

HAMBURGUESA PLANT BASED ▶ \$308

Vegetariana, de proteína de chícharo (130 g). Aderezada con guacamole.

HAMBURGUESA ANGUS ▶ \$327

Carne Angus (226 g) con tocino y papas a la Francesa.

SANDWICH PHILLY ▶ \$289

De costilla de res (120 g) con queso, guacamole y papas fritas.

SANDWICH DE POLLO ▶ \$266

Con pechuga asada (180 g), aguacate y queso panela. Con papas a la Francesa

CLUB SANDWICH ▶ \$268

El clásico, con pollo (60 g), tocino, queso y papas a la Francesa.

PIZZA (30 cm)

Mexicana, Pepperoni o hawaiana. ▶ \$300

De pastor o cochinita pibil. ▶ \$329

Tacos

DORADITAS ROSARITO ▶ \$299

De camarón (100 g) y pescado (100 g) en salsa cremosa de chipotle.

TACOS DE ARRACHERA ▶ \$278

Arrachera (180 g) con champiñones y rajas poblanas. Servidos con guacamole y frijoles refritos.

TACOS TAJÍN ▶ \$294

De arrachera (100 g) y pastor (100 g) con queso. Con guacamole y frijoles refritos.

TACOS DORADOS ▶ \$224

De pollo (160 g), con guacamole y frijoles refritos.

Nocturno

ENSALADA CÉSAR ▶ \$184

Con aderezo César y queso parmesano.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO ▶ \$216

La clásica César con pechuga de pollo (180 g) a la parrilla.

ENSALADA SAGI CON DURAZNO

ASADO ▶ \$219

Mezcla de lechugas con durazno asado, higo y láminas de parmesano. Con aderezo de miel mostaza.

HAMBURGUESA PLANT BASED ▶ \$308

Vegetariana, de proteína de chícharo (130 g).

Aderezada con guacamole.

HAMBURGUESA ANGUS ▶ \$327

Carne Angus (226 g) con tocino y papas a la Francesa.

SANDWICH PHILLY ▶ \$289

De costilla de res (120 g) con queso, guacamole y papas fritas.

SANDWICH DE POLLO ▶ \$266

Con pechuga asada (180 g), aguacate y queso panela. Con papas a la Francesa.

CLUB SANDWICH ▶ \$268

El clásico, con pollo (60 g), tocino, queso y papas a la Francesa.

TACOS DORADOS ▶ \$224

De pollo (160 g), con guacamole y frijoles refritos.

ENCHILADAS SUIZAS ▶ \$224

Verdes o rojas gratinadas.

Postres

ANTE VIRREYNAL ▶ \$127

Panqué tibio de elote y caramelo, servido con salsa de cajeta y helado de vainilla.

CHEESE CAKE ▶ \$166

Pastel de queso con frutos rojos.

PASTEL DE 3 CHOCOLATES ▶ \$144

Con espejo de chocolate y salsa de frutos rojos.

PASTEL DE 3 LECHES ▶ \$127

Bebidas

Café Americano (250 ml). ▶ \$69

Café expreso (75 ml). ▶ \$75

Café capuchino (250 ml). ▶ \$98

Malteada (500 ml). ▶ \$109

Fresa, chocolate o vainilla.

Tés (250 ml). ▶ \$58

Refrescos (355 ml). ▶ \$58

Agua Perrier (330 ml) ▶ \$86

Agua Mineral Topochico (600 ml) ▶ \$81

Botella de agua (600 ml) ▶ \$52

Jarra de Clericot (1.5L) ▶ \$518

Copa de Clericot (250 ml) ▶ \$190

Jarra de agua natural de frutas (1.5 L). ▶ \$167

Naranja ó Limonada (500 ml). ▶ \$69

Cervezas ▶ \$81

Indio o XX Lager (325 ml).

Corona, Tecate, Victoria, Negra Modelo, Bohemia, Modelo especial (355 ml).

Ultra & Heineken (355 ml), Stella Artois (330 ml) ▶ \$104